## 防范交叉污染

## 按烹饪温度储存食品:

即食食品

熟食, 生产温度



鱼类/蛋类

烹饪温度: 145°F (63°F)



牛肉/猪肉

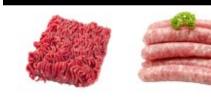
烹饪温度: 145°F (63°C)





碎肉

烹饪温度: 155°F (68°C)



禽肉

货架底层

烹饪温度: 165°F (74°C)





## 防范交叉污染



使用分隔

设备和

器具。

清洗、冲洗和消毒: 所有设备和器具 中的物品。







## 更换手套并洗手

处理不同物品或更换任务前进行

